

EUROPEAN PATENT OFFICE

Patent Abstracts of Japan

PUBLICATION NUMBER : 09107936
PUBLICATION DATE : 28-04-97

APPLICATION DATE : 24-10-95
APPLICATION NUMBER : 07313438

APPLICANT : MATSUOKA MITSUO;

INVENTOR : MATSUOKA MITSUO;

INT.CL. : A23L 2/52 A23L 2/38 // A61K 35/78

TITLE : HEALTH FOOD MADE FROM LEAF OF CRYPTOMERIA JAPONICA

ABSTRACT : PROBLEM TO BE SOLVED: To expand the application range of leaves of Cryptomeria japonica not only as a raw material for sticks of incense but also as a health food and obtain a health food which has high preventive effect against allergy to cedar pollen.

SOLUTION: Leaves of Cryptomeria japonica are boiled in a pot for 5-6 hours, as water is added in portions to keep the amount of water constant until the plant components are liquefied. The liquid is filtered and the purified plant juice is seasoned so that it may become readily drinkable.

COPYRIGHT: (C)1997,JPO

THIS PAGE BLANK (USPTO)

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平9-107936

(43) 公開日 平成9年(1997)4月28日

(51) Int.Cl.⁶

A 23 L 2/52

2/38

// A 61 K 35/78

識別記号

庁内整理番号

F I

A 23 L 2/00

2/38

A B F

A 61 K 35/78

技術表示箇所

F

C

A B F B

審査請求 未請求 請求項の数 1 書面 (全 2 頁)

(21) 出願番号

特願平7-313438

(22) 出願日

平成7年(1995)10月24日

(71) 出願人 595169300

松岡 光夫

宮城県多賀城市高崎3丁目18番5号

(72) 発明者 595169300

松岡 光夫

宮城県多賀城市高崎3丁目18番5号

(54) 【発明の名称】 杉の葉で作る健康食品

(57) 【要約】

【目的】 杉の葉を線香の料とするばかりではなく、健康食品とすることで杉の葉の利用範囲を広め、杉花粉症の予防効果の高い健康食品を提供することを目的としている。

【構成】 杉の葉を鍋に入れ水を加えて5時間から6時間煮焼け、水分量を一定に保つため沸騰した湯を加えながら杉の成分を液状化させ、沪過器を通して精製した杉の原料液を飲みやすく調味することを特徴とした、杉の葉で作る健康食品。

【特許請求の範囲】

【請求項1】杉の葉を鍋に入れ水を加えて5時間から6時間位煮続け、水分量を一定に保つため沸騰した湯を加えながら杉の葉の成分を液状化させ、沪過器を通して精製した杉の葉の原料液を飲みやすく調味した杉の葉で作る健康食品。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、杉の葉を鍋に入れ水を加えて5時間から6時間位煮続け、水分量を一定に保つため沸騰した湯を加えながら杉の葉の成分を液状化させ、沪過器を通して精製した杉の葉の原料液を、飲みやすくするため蜂蜜及びシロップで調味した事を特徴とした健康食品に関するものである。

【0002】

【従来の技術】従来、杉の葉は線香の料となり食品として使用することではなく、飲料水に関しても杉の葉の煮汁を原料液とせず、従来の飲料水に杉から抽出したエキスを一部混入する程度であった。また健康食品においても、杉の葉を使用した製品はなかった。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】本発明は、常緑針葉樹である杉の葉を線香の料とするばかりではなく、健康食品とすることにより杉の利用範囲を広め、しかも杉花粉症の予防食品として効果を発揮させるようにしたものである。

【0004】

【課題を解決するための手段】杉の葉を採取し良く洗浄してから鍋に入れ、水を加えて5時間から6時間位かけて煮続け、水分量を一定に保つため沸騰した湯を加えながら杉の葉の成分を液状化させ、沪過器を通して精製した杉

の葉の原料液を、飲みやすくするため蜂蜜及びシロップで調味し健康飲料水とする。以上のような構成よりなる健康食品である。

【0005】

【作用】本発明に係る杉の葉で作る健康食品の製造法は、杉の葉を採取し良く洗浄して鍋に入れ、水を加えて5時間から6時間位かけて煮続け、水分量を一定に保つため沸騰した湯を加えながら杉の葉の成分を液状化させ、沪過器を通して精製した杉の葉の原料液を、飲みやすくするため蜂蜜及びシロップで調味し健康飲料水とした。以上のような構成により杉の葉を健康飲料水として食品化する事が出来るようになる。またこれを約3ヶ月間飲用する事により、杉花粉によるアレルギーへの免疫力を高める事が出来る。

【0006】

【実施例】杉の葉を採取し良く洗浄してから鍋に入れ、杉の分量に対し約2倍の水を加え1時間位沸騰させる。灰汁は常時拂い、水分量を一定に保つため沸騰した湯を加えながら約5時間煮る。杉の成分が湯に溶解し液状化した状態で液を沪過器に通し、濃度20%の杉の原料液を精製する。この杉の原料液を飲みやすくするため原料液の分量に対し約2%の蜂蜜及びシロップを混入し調味する。この製造法により杉の葉の健康食品を作る。飲用する場合は、1日1回就寝前約20ml、約3ヶ月間飲用する。

【0007】

【発明の効果】平成6年10月、花粉症経験者30名に飲用の協力を依頼し、約3ヶ月間飲用してもらったところ、現在まで、24名はアレルギー症状は出ておらず、杉の葉の健康食品の効果は立証されている。また、杉の葉は常時採取可能であり、大量生産も可能である。